

## 特許性に関する国際予備報告（特許協力条約第二章）

(法第12条、法施行規則第56条)

[PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 PCT-03-NI04	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP03/14877	国際出願日 (日.月.年) 21.11.2003	優先日 (日.月.年) 22.11.2002
国際特許分類 (IPC) Int. Cl. C09K15/06, C11B5/00, A61K31/202, A61K31/232, A61P37/08, A61K31/341, A23D9/00		
出願人 (氏名又は名称) 日本水産株式会社		

1. この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。 法施行規則第57条 (PCT36条) の規定に従い送付する。	
2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で <u>3</u> ページからなる。	
3. この報告には次の附属物件も添付されている。	
a	<input checked="" type="checkbox"/> 附属書類は全部で <u>2</u> ページである。
	<input checked="" type="checkbox"/> 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照)
	<input type="checkbox"/> 第I欄4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙
b	<input type="checkbox"/> 電子媒体は全部で _____ (電子媒体の種類、数を示す)。 配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するデータを含む。 (実施細則第802号参照)
4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。	
<input checked="" type="checkbox"/>	第I欄 国際予備審査報告の基礎
<input type="checkbox"/>	第II欄 優先権
<input type="checkbox"/>	第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
<input type="checkbox"/>	第IV欄 発明の単一性の欠如
<input checked="" type="checkbox"/>	第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
<input type="checkbox"/>	第VI欄 ある種の引用文献
<input type="checkbox"/>	第VII欄 国際出願の不備
<input type="checkbox"/>	第VIII欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 05.07.2004	国際予備審査報告を作成した日 03.03.2005		
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官 (権限のある職員)  渡辺 陽子	4 V	9 2 7 9
電話番号 03-3581-1101 内線 3483			

## 第I欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

☐ この報告は、\_\_\_\_\_ 語による翻訳文を基礎とした。

それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

☐ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査

☐ PCT規則12.4にいう国際公開

☐ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に回答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1-26 ページ、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付けて国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付けて国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 2-9 項、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ 項\*、PCT1.9条の規定に基づき補正されたもの

第 1, 10-20 項\*、17.12.2004 付けて国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ 項\*、 \_\_\_\_\_ 付けて国際予備審査機関が受理したもの

☒ 図面

第 1-14 ページ/図、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付けて国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付けて国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

\* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

## 第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

## 1. 見解

新規性(N)	請求の範囲	1-20	有 無
	請求の範囲		
進歩性(IS)	請求の範囲		有 無
	請求の範囲	1-20	
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲	1-20	有 無
	請求の範囲		

## 2. 文献及び説明(PCT規則70.7)

## 請求の範囲1~20

先の答弁書において、国際調査報告で提示した文献1について出願人は、製造例2の欄には、特許請求の範囲(特に請求項12)に記載されている抗酸化剤成分としてゴマ油とエアコートECを用いる旨記載されているが、エアコートECにはビタミンE、ビタミンCエステル以外にレシチンが70%もふくまれており、レシチンのような乳化剤も抗酸化効果を有することが知られている以上、特にビタミンCエステル、ビタミンEにこだわって添加しているのではない旨主張しているが、製造例2においてエアコートECの注意書きに「抗酸化剤: ビタミンE, ビタミンCエステル含有」と記載されているし、同1にはレシチンはむしろ高度不飽和脂肪酸の一種と記載されていること(【0007】)から見て、製造例2の記載から抗酸化成分としてゴマ油とビタミンEとビタミンCエステルを用いていると解するのが自然である。

したがって、請求の範囲1~20の発明は先の見解書のとおり、依然として同1記載の発明に基づいて当業者が容易に発明なしえたものである。

## (引用文献一覧)

1JP 6-298642 A (日本たばこ産業株式会社)

## 請 求 の 範 囲

1. (補正後) 抗酸化剤としてゴマから精製、あるいは化学的に合成されたゴマの抗酸化成分およびアスコルビン酸またはアスコルビン酸脂肪酸エステルを
- 5 添加した、酸化安定性を有する、二重結合を有する有機物を含有する組成物。
2. 二重結合が、活性メチレンを有する二重結合、または末端の二重結合である請求項1の組成物。
3. 二重結合を有する有機物が高度不飽和脂肪酸、その塩、またはそのエステルである請求項1の組成物。
- 10 4. 高度不飽和脂肪酸がエイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸のいずれか1種以上を含有する脂肪酸である請求項3の組成物。
5. 高度不飽和脂肪酸のエステルが高度不飽和脂肪酸を構成成分として含有するトリグリセライドまたは高度不飽和脂肪酸の低級アルコールエステルである請求項3または4の組成物。
- 15 6. 高度不飽和脂肪酸のエステルが精製魚油として含有される請求項3または4の組成物。
7. ゴマの抗酸化成分が電気化学検出器を用いた高速液体クロマトグラフで検出される、溶出時間が2.66, 3.40, 3.84, 4.57, 4.98, 5.82, 7.00, 8.67, 9.84, 11.24, 12.29, 12.49, 13.36, 14.04, 14.32, 14.74, 15.22, 15.60, 15.82, 16.34, 16.98, 18.10, 18.43, 34.91分付近にピークを示す成分の少なくとも一つ以上を含むものである請求項1ないし6いずれかの組成物。
- 20 8. ゴマの抗酸化成分がゴマ、ゴマ油またはゴマ粕の溶媒、脂質、または、乳化剤のいずれか単独または混合溶媒による抽出物である請求項1ないし6いずれかの組成物。
- 25 9. ゴマの抗酸化成分が、セサモール、セサミノール、エピセサミノール、ピノレジノール、エピヒノレジノール、シリンガレジノール、サミン、セサモリ

ノール、2,3-ジ(4'-ヒドロキシ3'-メトキシベンジル)-2-ブテン-4-オリド  
(2,3-di(4'-hydroxy-3'-methoxybenzyl)-2-buten-4-olide) から選ばれる少  
なくとも一つ以上を含有するものである請求項1ないし6いずれかの組成物。

10. (補正後) ゴマの抗酸化成分が、セサモールである請求項1ないし6い  
5 ずれかの組成物。

11. (補正後) ゴマの抗酸化成分が、ゴマ粕の抽出物である請求項1ないし  
6 いずれかの組成物。

12. (補正後) ゴマ粕の抽出物がゴマ粕の溶媒、脂質、または、乳化剤のい  
ずれか単独または混合溶媒による抽出物である請求項11の組成物。

10. 13. (補正後) アスコルビン酸脂肪酸エステルがアスコルビン酸パルミテ  
ート、またはアスコルビン酸ステアレートのいずれか1種以上を含有するもので  
ある請求項1ないし12いずれかの組成物。

14. (補正後) アスコルビン酸またはアスコルビン酸脂肪酸エステルを高度  
不飽和脂肪酸、その塩、またはそのエステルに対する可容量以上の過剰量を添  
15 加したものである請求項1ないし13いずれかの組成物。

15. (補正後) 過剰量のアスコルビン酸を粉末または固形物として添加した  
請求項14の組成物。

16. (補正後) さらに、トコフェロールを添加することを特徴とする請求項  
1ないし15いずれかの組成物。

20. 17. (補正後) 請求項1ないし16いずれかの組成物を含有する食品。

18. (追加) 請求項1ないし16いずれかの組成物を含有する粉末油脂。

19. (追加) 請求項1ないし16いずれかの組成物を含有する乳児用粉乳。

20. (追加) 請求項1ないし16いずれかの組成物を含有する健康食品。